

FORMACIÓN E-LEARNING

Curso Online de Diseño y Desarrollo del Plan de Trazabilidad Alimentaria

→ Creación e implantación de un sistema de trazabilidad a lo largo de la cadena alimentaria proporcionando las claves que nos permitan minimizar los efectos de una eventual crisis en nuestros procesos alimentarios.



[e]
Iniciativas Empresariales
| estrategias de formación



Tel. 900 670 400 - attcliente@iniciativasempresariales.com
www.iniciativasempresariales.com

BARCELONA - BILBAO - MADRID - SEVILLA - VALENCIA - ZARAGOZA



Presentación

Este curso trata sobre la implantación de Sistemas de Trazabilidad en las empresas del sector alimentario.

La trazabilidad es un requisito legal desde el 1 de enero de 2005 en todas las empresas alimentarias de la Unión Europea (Reglamento (CE) 178/2002). La implantación de un Sistema de Trazabilidad sirve para localizar un producto inseguro de forma rápida y eficaz, evitar que se comercialice y llegue al consumidor, y para conocer todos los datos de su historial (tratamientos recibidos, materias primas, resultados de los autocontroles, etc) a fin de poder averiguar el origen del problema y la existencia de otros productos potencialmente inseguros.

Sirve también para evitar fraudes relacionados con la autenticidad de un alimento y con el origen geográfico. Además, para las empresas supone un útil sistema de gestión y una ventaja comercial de cara a sus clientes.

La Educación On-line

La formación continua es una necesidad para todo profesional que quiera estar al día en un entorno tan cambiante como el actual. La modalidad virtual de la educación a distancia es una oportunidad para ello.

Tras 15 años de experiencia formando a directivos y profesionales, Iniciativas Empresariales presenta sus cursos e-learning. Diseñados por profesionales en activo, expertos en las materias impartidas, son cursos de corta duración y eminentemente prácticos, orientados a ofrecer herramientas de análisis y ejecución de aplicación inmediata en el puesto de trabajo.

Los cursos e-learning de Iniciativas Empresariales le permitirán:

- ➔ La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- ➔ Interactuar con otros estudiantes enriqueciendo la diversidad de visiones y opiniones y su aplicación en situaciones reales.
- ➔ Trabajar con más y diversos recursos que ofrece el entorno on-line.
- ➔ Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo en base al estudio de los casos reales planteados en este curso.

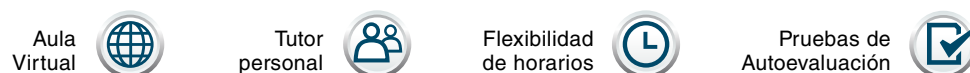


Método de Enseñanza

El curso se realiza on-line a través de la plataforma *e-learning* de Iniciativas Empresariales que permite, si así lo desea, descargarse los módulos didácticos junto con los ejercicios prácticos de forma que pueda servirle posteriormente como un efectivo manual de consulta.

A cada alumno se le asignará un tutor que le apoyará y dará seguimiento durante el curso, así como un consultor especializado que atenderá y resolverá todas las consultas que pueda tener sobre el material docente.

El curso incluye:



Contenido y Duración del Curso

El curso tiene una duración de 60 horas y el material didáctico consta de:

Manual de Estudio

Corresponde a todas las materias que se imparten a lo largo de los 2 módulos de formación práctica de que consta el curso Diseño y Desarrollo del Plan de Trazabilidad Alimentaria.

Material Complementario

Incluye ejemplos, casos reales, tablas de soporte, etc. sobre la materia con el objetivo de ejemplificar y ofrecer recursos para la resolución de las problemáticas específicas en la implantación de los sistemas de trazabilidad en la industria alimentaria.

Ejercicios de Seguimiento

Corresponden a ejercicios donde se plantean y solucionan determinados casos referentes a la implantación de los sistemas de trazabilidad y la gestión de crisis en la industria alimentaria.

Pruebas de Autoevaluación

Para la comprobación práctica de los conocimientos que Ud. va adquiriendo.

Curso Bonificable



Este curso le permitirá saber y conocer:

- Cómo iniciarse en el diseño, implantación, ejecución y control de un programa de trazabilidad en empresas alimentarias.
- Cómo es la estructura de un plan de trazabilidad y qué documentación precisa.
- Cómo identificar la relación coste / beneficio de la trazabilidad.
- Cómo identificar el concepto de trazabilidad y etiquetado de los alimentos.
- Cómo identificar los componentes y los principios de un sistema de trazabilidad.
- Cómo relacionar la trazabilidad y los consumidores.
- Razones, beneficios y dificultades de la trazabilidad.
- Cómo manejar diversas tecnologías específicas de la trazabilidad (codificación de unidades trazables, codificación de agrupaciones, registros, bases de datos, etc).
- Cómo son las crisis alimentarias y qué relación tienen con la trazabilidad.
- Cómo se gestiona una situación de crisis alimentaria.
- Cuál es la evolución histórica de la trazabilidad.
- Cómo implantar los requisitos legales de la Ley 178/2002 relativos a la trazabilidad de los alimentos.
- La Reglamentación Europea sobre la trazabilidad.

Conozca y domine las ventajas derivadas de la gestión de la trazabilidad en la industria alimentaria.

Dirigido a:

Todos aquellos profesionales de la industria alimentaria de las áreas de Calidad y Seguridad Alimentaria, Responsables de Aprovisionamientos, Logística y Almacenes de alimentos / materias primas para la Industria Alimentaria que necesiten ampliar conocimientos en materia de trazabilidad e identificación de productos.

Contenido del curso

→ MÓDULO 1. Seguridad alimentaria y trazabilidad

30 horas

La trazabilidad es de gran importancia para la protección de la salud de los consumidores y para mejorar el seguimiento y la transparencia de los movimientos de los animales y sus productos, así como el procesado de canales y productos cárnicos para la venta al público.

En este módulo conoceremos los aspectos de trazabilidad que deben reunir las empresas desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, cómo implantar un procedimiento efectivo y por qué hacerlo.

1.1. ¿Qué es la Seguridad Alimentaria?

1.1.1. La seguridad de los alimentos, una preocupación permanente.

1.1.2. Definición.

1.1.3. Evolución del concepto de Seguridad Alimentaria.

1.2. Elementos fundamentales para conseguir la Seguridad Alimentaria:

1.2.1. La Responsabilidad Compartida.

1.2.2. Los principios fundamentales de la Seguridad Alimentaria.

1.3. Conceptos de trazabilidad.

1.4. Por qué disponer de un sistema de trazabilidad efectivo.

1.5. Prerrequisitos para garantizar la efectividad del sistema de trazabilidad.

1.6. Implantación de un sistema de trazabilidad en la empresa alimentaria:

1.6.1. Estudio de los mecanismos y sistemas de archivos propios.

1.6.2. Consulta con proveedores y clientes.

1.6.3. Definir el ámbito de aplicación:

1.6.3.1. Trazabilidad hacia atrás.

1.6.3.2. Trazabilidad de proceso (interna).

1.6.3.3. Trazabilidad hacia delante.

1.7. Definición de criterios para la agrupación de productos en relación con la trazabilidad:

1.7.1. Tamaño.

1.7.2. Identificación / vinculación entre producto que entra y producto que sale.

1.7.3. Establecer registros y documentación necesaria.

1.7.4. Establecer mecanismos de validación y verificación.

1.7.5. Establecer mecanismo de comunicación inter-empresa.

1.7.6. Establecer procedimientos para la localización y / o inmovilización y retirada de productos (procedimientos de Recall).

Contenido del curso

1.8. Auditorías en los sistemas de trazabilidad:

- 1.8.1. Preguntas genéricas: acciones desarrolladas por la compañía.
- 1.8.2. Preguntas genéricas: definición del nivel de trazabilidad.
- 1.8.3. Preguntas genéricas: nivel de respuesta a incidencias.
- 1.8.4. Selección de proveedores / operadores logísticos.
- 1.8.5. Recepción y almacenaje de materias primas.
- 1.8.6. Incidencias en la recepción. Devoluciones.
- 1.8.7. Ejecución de la producción.
- 1.8.8. Gestión de almacenes.
- 1.8.9. Traspaso entre almacenes.
- 1.8.10. Gestión de expediciones.
- 1.8.11. Preguntas genéricas: codificación y herramientas.

1.9. Trazabilidad de los alimentos producidos a base de organismos genéticamente modificados.

1.10. Trazabilidad desde el punto de vista del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.

1.11. Aspectos de certificación. Visión de ISO, BRC, IFS ó AIB sobre la certificación:

- 1.11.1. BRC.
- 1.11.2. IFS.
- 1.11.3. AIB.
- 1.11.4. ISO 22.000/2005.

→ MÓDULO 2. Crisis alimentarias, retirada de productos y estándares de comunicación

30 horas

A lo largo de este módulo conoceremos cuál es la realidad de la trazabilidad a lo largo de la cadena alimentaria y los sistemas de codificación, así como el procedimiento de gestión de crisis y las fuentes de alertas sanitarias.

2.1. Realidad de la trazabilidad a lo largo de la cadena logística.

2.2. Alertas sanitarias.

2.3. Procedimiento de gestión de crisis alimentarias:

- 2.3.1. Fuentes de información.

Contenido del curso

2.3.2. Procedimiento de Gestión de Crisis Alimentarias.

2.4. El papel de los medios de comunicación en la Seguridad Alimentaria:

2.4.1. Seguridad Alimentaria y redes sociales.

2.4.2. Encuestas sobre la percepción de la Seguridad Alimentaria.

2.4.3. EFSA, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria.

2.5. Identificación y etiquetaje. Estándares de comunicación:

2.5.1. Simbologías estándares más utilizadas:

2.5.1.1. EAN 13.

2.5.1.2. ITF / DUN 14.

2.5.1.3. GS1_128 o EAN 128.

2.5.1.4. Colores apropiados.

2.5.1.5. Generación de un símbolo correcto.

2.5.1.6. Ejemplos de errores frecuentes.

2.5.1.7. Introducción a la verificación de la calidad de impresión de un código de barras mediante la norma ISO / IEC15416.

2.6. Introducción a la tecnología RFID: usos y oportunidades:

2.6.1. Qué es y cómo funciona.

2.6.2. Uso de RFID en la cadena logística.

2.6.3. Principales aplicaciones.

Autor

El contenido y las herramientas pedagógicas del curso Diseño y Desarrollo del Plan de Trazabilidad Alimentaria han sido elaboradas por un equipo de especialistas dirigidos por:

→ Patricio Garrido

Licenciado en Veterinaria, especialidad en Higiene Alimentaria. PDD por IESE, cuenta con una amplia experiencia en el sector alimentario como Director de Calidad y Medio Ambiente en diferentes empresas. En la actualidad dirige varios proyectos relacionados con la alimentación como son el diseño de equipos y procesos alimentarios o el diseño, venta y producción Food Packaging.

El autor y su equipo de colaboradores estarán a disposición de los alumnos para resolver sus dudas y ayudarles en el seguimiento del curso y el logro de objetivos.

Titulación

Una vez realizado el curso el alumno recibirá el diploma que le acredita como **experto en Diseño y Desarrollo del Plan de Trazabilidad Alimentaria**. Para ello, deberá haber cumplimentado la totalidad de las pruebas de evaluación que constan en los diferentes apartados. Este sistema permite que los diplomas entregados por Iniciativas Empresariales y Manager Business School gocen de garantía y seriedad dentro del mundo empresarial.

